



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2<sup>ης</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΨΥΧΙΑΤΡΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΤΤΙΚΗΣ



ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΠΑΝΕΞΕΤΑΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ

---

Χαϊδάρη 2 / 11 / 2022  
Αρ. πρωτ: 32670

**ΠΡΟΣ: ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**

**ΘΕΜΑ: «ΔΙΑΒΙΒΑΣΤΙΚΟ»**

Σχετ.:

Σύμφωνα με την υπ' αρ. 21303/ 13-7-2022 Απόφαση Αναπληρωτή Διοικητή του Νοσοκομείου μας, σας διαβιβάζουμε τις Τεχνικές Προδιαγραφές για την παροχή σίτισης των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού σύμφωνα με τις παρατηρήσεις που εμπεριέχονται στην με αρ. 540/2021 Πράξη του Ζ' κλιμακίου Ελεγκτικού Συνεδρίου και παρακαλούμε για τις δικές σας ενέργειες.

**ΣΥΝΗΜΜΕΝΟ:** Δεκαέξι (16) σελίδες Τεχνικές Προδιαγραφές

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΥ  
ΜΑΡΙΑ ΣΥΡΙΟΠΟΥΛΟΥ  
ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

### Α. ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ -ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ

#### **ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ Α - ΤΙΜΗ Α.**

Παράδοση:

- αναθερμασμένου έτοιμου φαγητού
- σε θερμοκρασίες ψύξης έτοιμων δεκατιανών / επιδορπίων / λοιπών συνοδευτικών / βραστών σαλατών,
- σε ατομική συσκευασία,
- στα Οικονομεία των τμημάτων εντός του Νοσοκομείου.

#### **ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ Β - ΤΙΜΗ Β.**

Παράδοση:

- αναθερμασμένου έτοιμου φαγητού
- σε θερμοκρασίες ψύξης έτοιμων δεκατιανών / επιδορπίων / λοιπών συνοδευτικών / βραστών σαλατών,
- σε ατομική συσκευασία,
- στα Οικονομεία των εξωτερικών δομών του Νοσοκομείου.

Αναλυτικότερα, και για τις δύο παραπάνω περιπτώσεις, ισχύουν τα περιγραφόμενα στις «Τεχνικές Προδιαγραφές - Ποιοτικές και Ποσοτικές Προδιαγραφές» και στον «Πίνακα 2».

Και για τις δύο παραπάνω περιπτώσεις:

- η τιμή θα είναι σταθερή ανά ασθενή και ανά ημέρα, για παραδόσεις ειδών που αφορούν σε δύο (2) κυρίως γεύματα (γεύμα, δείπνο) και μέχρι τρία (3) ενδιάμεσα μικρογεύματα (δεκατιανό, απογευματινό, προ ύπνου).
- η τιμή θα είναι ενιαία για τις δίαιτες ελεύθερη, μαλακή διαίτα, σακχ. διαβήτη, χαμηλών λιπαρών, ελκοπαθούς (ελαφρά β), ελαφρά α', εφημερεύοντος προσωπικού ή άλλη ειδική διαίτα που θα προκύψει.
- για τα είδη των ειδικών σχημάτων «υδρική», «ενισχυμένης πρωτεΐνης» καθώς και για είδη τα οποία χορηγούνται μεμονωμένα και επιπλέον του μενού των υπό χρέωση διαιτών (Πίνακας 2 - κατηγορία 2 « συμπληρωματικά είδη διαιτών») δεν θα υπάρχει χρέωση.

Οι τιμές θα είναι σταθερές κατά τη διάρκεια \_\_\_\_\_ έτους/ ετών, δίχως δυνατότητα αναπροσαρμογής.

### Β. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ (απαραίτητα με ποινή αποκλεισμού)

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να καταθέσουν μαζί με την προσφορά τους τα παρακάτω υποχρεωτικά έγγραφα για την περαιτέρω συμμετοχή τους:



1) Οικονομικές καταστάσεις ή αποσπάσματα οικονομικών καταστάσεων (ισολογισμούς ή φορολογικές δηλώσεις) ή υπεύθυνη δήλωση (μόνο εάν ο συμμετέχων δεν υποχρεούται στην έκδοση ισολογισμών), από τις οποίες να προκύπτει για την τελευταία ζετία (\_\_\_\_):

**α)** μέσος ετήσιος γενικός κύκλος εργασιών τουλάχιστον ίσος με τον προϋπολογισμό της ετήσιας σύμβασης προ ΦΠΑ (ή τουλάχιστον ίσος με το 50% του προϋπολογισμού της διетуός σύμβασης προ ΦΠΑ),

**β)** μέσος ετήσιος ειδικός κύκλος εργασιών συναφών προς το αντικείμενο της παρούσας διακήρυξης (υπηρεσίες σίτισης) τουλάχιστον ίσος με τον προϋπολογισμό της ετήσιας σύμβασης προ ΦΠΑ (ή τουλάχιστον ίσος με το 50% του προϋπολογισμού της διетуός σύμβασης προ ΦΠΑ) και

**γ)** ουδεμία ζημία.

2) Πρωτότυπη βεβαίωση αναγνωρισμένου πιστωτικού ιδρύματος προς απόδειξη πιστοληπτικής ικανότητας (ημερομηνία έκδοσης εντός των τελευταίων 30 ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών) από την οποία να προκύπτουν σαφώς :

**α)** το ποσό που διατίθεται στον συμμετέχοντα ποσό για χρηματοδότηση και πιστοδοτήσεις και

**β)** το ποσό που αφορά σε εγγυητικές επιστολές.

Το άθροισμα των παραπάνω ποσών θα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσο με το 50% του προϋπολογισμού της σύμβασης προ ΦΠΑ (ή τουλάχιστον ίσο με το 25% του προϋπολογισμού της διетуός σύμβασης προ ΦΠΑ).

3) Υπεύθυνη δήλωση με την οποία θα δηλώνεται ότι εφόσον ο συμμετέχων αναδειχθεί προσωρινός ανάδοχος, θα προσκομίσει με τα δικαιολογητικά κατακύρωσης τα παρακάτω:

**α)** Ασφαλιστήριο Συμβόλαιο Αστικής Ευθύνης (για ζημιές ή βλάβες του εξοπλισμού ιδιοκτησίας του και των εγκαταστάσεων του Νοσοκομείου, στο εργαζόμενο προσωπικό ή σε οποιονδήποτε τρίτον, από αποκλειστική αμέλεια του αναδόχου ή υπαλλήλων του ή προσηθέντων του, ανεξάρτητα από τον αριθμό των παθόντων), αξίας ίσης με την κατακυρωθείσα συμβατική τιμή της ετήσιας σύμβασης προ ΦΠΑ (ή ίσης με το 50% της κατακυρωθείσας συμβατικής τιμής της διетуός σύμβασης προ ΦΠΑ) και χρόνο ισχύος αντίστοιχο με τον χρόνο διάρκειας της σύμβασης, συνοδευόμενο από το σχετικό παραστατικό εξόφλησης και

**β)** σε περίπτωση που στο άνω Ασφαλιστήριο Συμβόλαιο Αστικής Ευθύνης προβλέπεται απαλλαγή του ασφαλιστή, ο ανάδοχος θα καλύψει εξ ιδίων πόρων μέχρι το ποσό της απαλλαγής τον ασφαλιστικό κίνδυνο και τις όποιες υλικές ζημιές και σωματικές βλάβες προκύψουν.

Στο στάδιο των δικαιολογητικών κατακύρωσης, η μη προσκόμιση των ως άνω δηλωθέντων (ασφαλιστηρίου και παραστατικού εξόφλησης) επισύρει ποινή έκπτωσης και ολικής κατάπτωσης της εγγυητικής επιστολής συμμετοχής.

4) Υπεύθυνη δήλωση με την οποία θα δηλώνεται η επωνυμία και ο τόπος εγκατάστασης της ιδιόκτητης παραγωγικής μονάδας ή της παραγωγικής μονάδας που θα χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση μη ύπαρξης ιδιόκτητης.

5) Άδεια λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος από την αρμόδια Υπηρεσία. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και διαθέτει δικό του υποκατάστημα εντός αυτού, απαιτείται η παραπάνω άδεια και για το υποκατάστημα.

6) Αναλυτική περιγραφή με βάση τις απαιτήσεις όπως αυτές απορρέουν από την παράγραφο Γ της παρούσης «Γενική περιγραφή προμήθειας»:

- των διαδικασιών προμήθειας πρώτων υλών, αποθήκευσης, παρασκευής, μεριδοποίησης, συσκευασίας, ψύξης/κατάψυξης, αποθήκευσης φαγητού/λοιπών ειδών, ελέγχων κατά την άσκηση του συγκεκριμένου έργου,

- του υπάρχοντος τεχνικού εξοπλισμού (βραστήρες, φούρνοι, σύστημα cook-chill & cook-freeze, ψυκτικοί θάλαμοι, συστήματα μεριδοποίησης/συσκευασίας) από όπου θα αποδεικνύεται:

**α)** παραγωγική δυνατότητα τουλάχιστον 3.000 ψυγμένων ή κατεψυγμένων κυρίως πιάτων ημερησίως και

**β)** παλαιότητα που δεν υπερβαίνει την 20ετία

- της διαδικασίας μεταφοράς του φαγητού από την εταιρεία παραγωγής έως τις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου. Να περιγράφονται εκτιμώμενος τρόπος και χρονοδιάγραμμα μεταφοράς. Να περιγράφονται άμεσες διορθωτικές ενέργειες όπως η αντικατάσταση ενός απορριφθέντος από την Επιτροπή γεύματος ή ενός ατυχήματος. Να περιγράφεται διαθεσιμότητα τουλάχιστον 2 οχημάτων μεταφοράς στο στάδιο αυτό με αναλυτική περιγραφή τους (είδος οχήματος, χωρητικότητα κλπ).

- της διαδικασίας αποθήκευσης και αναθέρμανσης του φαγητού και των λοιπών ειδών στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου,

- της διαδικασίας διανομής των ειδών στα εσωτερικά τμήματα καθώς και διανομής (μεταφοράς, αποθήκευσης και αναθέρμανσης του φαγητού/ λοιπών ειδών στα εξωτερικά τμήματα). Να περιγράφονται εκτιμώμενος τρόπος και χρονοδιάγραμμα διανομής. Να περιγράφονται άμεσες διορθωτικές ενέργειες όπως η αντικατάσταση ενός απορριφθέντος από την Επιτροπή γεύματος (εντός και εκτός), ενός ατυχήματος, η συμπληρωματική αποστολή γευμάτων λόγω αλλαγής δύναμης (εντός και εκτός). Να περιγράφεται η διαθεσιμότητα οχημάτων μεταφοράς στο στάδιο αυτό με αναλυτική περιγραφή τους (αριθμός οχημάτων, είδος οχήματος, χωρητικότητα κλπ).

7) Βεβαιώσεις εκτέλεσης συμβάσεων παροχής υπηρεσιών σίτισης από νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας, από τις οποίες θα προκύπτει ότι κατά την τελευταία ζετία (\_\_\_), η εταιρεία κάλυπτε τουλάχιστον για χρονικό διάστημα 12 μηνών αθροιστικά από όλες τις συμβάσεις, τουλάχιστον το γεύμα και δείπνο, τουλάχιστον 500 ασθενών, ημερησίως (οι βεβαιώσεις θα είναι έκδοσης του τελευταίου διμήνου).

8) Βεβαιώσεις εκτέλεσης συμβάσεων παροχής υπηρεσιών σίτισης από άλλους (πλην νοσοκομειακών μονάδων) φορείς/ οργανισμούς, από τις οποίες θα προκύπτει ότι κατά την τελευταία ζετία (\_\_\_), η εταιρεία κάλυπτε τουλάχιστον για χρονικό διάστημα 12 μηνών αθροιστικά από όλες τις συμβάσεις, τουλάχιστον το γεύμα και το δείπνο,



τουλάχιστον 500 ατόμων, ημερησίως (οι βεβαιώσεις θα είναι έκδοσης του τελευταίου διμήνου).

9) Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά εκπαίδευσης ήδη απασχολούμενου προσωπικού ειδικοτήτων (π.χ. μαγείρων, Τεχνολόγο Τροφίμων κλπ) και θέσεων χειριστών τροφίμων, στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων από διαπιστευμένο φορέα εκπαίδευσης ή από εκπαιδευτή εγγεγραμμένο στο σχετικό μητρώο του ΕΦΕΤ.

10) Υπεύθυνη δήλωση κατά την οποία η συμμετέχουσα εταιρεία να δηλώνει ότι :

α) εφαρμόζει για την παραγωγική μονάδα τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς αποθήκευσης, παραγωγής, ψύξης ή/και κατάψυξης και διακίνησης με την επιφύλαξη ειδικότερων απαιτήσεων σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και λαμβάνοντας υπόψη τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης.

β) θα εφαρμόζει σε όλες τις φάσεις του παρεχόμενου έργου τόσο εντός των εγκαταστάσεων συντήρησης/αναθέρμανσης του Νοσοκομείου όσο και στις εξωτερικές δομές, τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και θα θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς αποθήκευσης, αναθέρμανσης και διακίνησης

γ) οι προμηθευτές της σε έτοιμα είδη ή πρώτες ύλες εφαρμόζουν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP ανάλογες με τα προϊόντα τους.

11) Πιστοποίηση ELOT EN ISO 22000 : 2005 ή το νεότερο 22000:2018 από διαπιστευμένους από τον ΕΣΥΔ φορείς Πιστοποίησης (βλ. [www.esyd.gr](http://www.esyd.gr)).

12) Υπεύθυνη δήλωση της συμμετέχουσας εταιρείας στην οποία θα δηλώνονται :

α) τα εργοστάσια/ εταιρείες (και ο τόπος εγκατάστασής τους):

- απ' όπου θα προμηθεύεται τις πρώτες ύλες
- απ' όπου θα προμηθεύεται έτοιμα προϊόντα
- οι οποίες θα μεταφέρουν / διανέμουν τα προϊόντα (σε περίπτωσης συνεργασίας)

β) ότι τα παραπάνω εργοστάσια / εταιρείες αποδέχονται την εκτέλεση της σύμβασης σε περίπτωση κατακύρωσης στη συμμετέχουσα στο διαγωνισμό εταιρεία.

13) Υπεύθυνη δήλωση της εταιρείας ότι εναρμονίζεται με τις απαιτούμενες από τη διακήρυξη τεχνικές προδιαγραφές των ζητούμενων ειδών.

## Γ. ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

1) Παράδοση δεκατιανών, επιδορπίων, λοιπών συνοδευτικών, σαλατών :

α' φάση) θα αποθηκεύονται από υπαλλήλους της εταιρείας, σε θερμοκρασίες ψύξης, στα ψυγεία του κτηρίου συντήρησης/ αναθέρμανσης του Νοσοκομείου (για τα Τμήματα

έντός του Νοσοκομείου) και στα ψυγεία των εξωτερικών τμημάτων, 1-2 ημέρες πριν την ημέρα παράδοσης/κατανάλωσης και

**β' φάση)** θα παραδίδονται από υπαλλήλους της εταιρείας στις αρμόδιες Επιτροπές Παραλαβής, σε θερμοκρασίες ψύξης, στα Οικονομεία των εσωτερικών και εξωτερικών τμημάτων, την ημέρα παράδοσης/κατανάλωσης, κατά τις ορισμένες ώρες (βλ. παρακάτω \_\_\_), μετά την διαδικασία παραλαβής τους.

## 2) Παράδοση κυρίως πιάτων για γεύμα και δείπνο :

### - για τα εσωτερικά Τμήματα:

**α' φάση)** θα αποθηκεύονται από υπαλλήλους της εταιρείας, ψυγμένα/κατεψυγμένα, στα ψυγεία του κτηρίου συντήρησης/αναθέρμανσης του Νοσοκομείου, 1-2 ημέρες πριν την ημέρα παράδοσης/κατανάλωσης και

**β' φάση)** θα παραδίδονται από υπαλλήλους της εταιρείας, αναθερμασμένα, μετά τη διαδικασία παραλαβής τους από την αρμόδια Επιτροπή παραλαβής, στα Οικονομεία των τμημάτων, την ημέρα παράδοσης/κατανάλωσης, κατά τις ορισμένες ώρες (βλ. παρακάτω \_\_\_). Η αναθέρμανση θα γίνεται στις εγκαταστάσεις συντήρησης/αναθέρμανσης του Νοσοκομείου από υπαλλήλους της εταιρείας.

### - για τα εξωτερικά Τμήματα (δομές):

**α' φάση)** θα αποθηκεύονται από υπαλλήλους της εταιρείας, ψυγμένα, στα ψυγεία των εξωτερικών τμημάτων του Νοσοκομείου, 1-2 ημέρες πριν την ημέρα παράδοσης/κατανάλωσης και

**β' φάση)** θα παραδίδονται από υπαλλήλους της εταιρείας, αναθερμασμένα, μετά τη διαδικασία παραλαβής τους από την Επιτροπή παραλαβής της δομής, στα Οικονομεία των εξωτερικών τμημάτων, την ημέρα παράδοσης/κατανάλωσης, κατά τις ορισμένες ώρες (βλ. παρακάτω- \_\_\_). Η αναθέρμανση θα γίνεται στη δομή από υπαλλήλους της εταιρείας.

## 3) Περαιτέρω, για τα εσωτερικά τμήματα:

- η αποθήκευση, η συντήρηση (ψύξη/κατάψυξη) και η αναθέρμανση του φαγητού θα γίνεται στις εγκαταστάσεις συντήρησης/αναθέρμανσης του Νοσοκομείου.

- Τα κρύα είδη και το ζεστό φαγητό θα παραδίδονται στα Οικονομεία των τμημάτων σε ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes) και θα φυλάσσονται εκεί μέχρι την κατανάλωσή τους.

- Η διανομή των ειδών στα Οικονομεία των εσωτερικών τμημάτων θα συνοδεύεται από Δελτίο Εσωτερικής Διακίνησης στο οποίο θα περιγράφονται τα παραδιδόμενα είδη και οι ποσότητες αυτών για το εκάστοτε τμήμα.

- Τα φαγητά μετά την αναθέρμανση και μέχρι την κατανάλωση, εάν η κατανάλωση δεν είναι άμεση, θα πρέπει να φυλάσσονται σε ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes).

## 4) Περαιτέρω, για τις εξωτερικές δομές:

- το φαγητό και κρύα είδη θα αποθηκεύονται μέχρι την αναθέρμανσή τους σε ψυγεία που θα προμηθεύσει, θα εγκαταστήσει και θα συντηρεί ο ανάδοχος σε κάθε εξωτερική δομή, αποκλειστικά για το σκοπό αυτό. Ο ανάδοχος οφείλει να συντηρεί τον παραπάνω εξοπλισμό και να αποκαθιστά άμεσα τις πιθανές βλάβες.

- Η διανομή των ειδών στις εξωτερικές δομές θα συνοδεύεται από Δελτίο Αποστολής.

- Η αποθήκευση του ψυγμένου /κατεψυγμένου φαγητού και των λοιπών ειδών στις εξωτερικές δομές θα γίνεται κατά τις ώρες 8:00 - 15:00 και το φαγητό που θα αποθηκεύεται



θα αφορά τουλάχιστον το φαγητό της επόμενης ημέρας και το ανώτερο της μεθεπόμενης (αυτό ισχύει και για το Σαββατοκύριακο και τις αργίες).

– Οι πιθανές αυξήσεις μερίδων/ μεταβολές διατών θα καλύπτονται άμεσα και είτε θα αναθερμαίνονται μέσα στο Νοσοκομείο και θα αποστέλλονται είτε θα μεταφέρονται ψυγμένες/ κατεψυγμένες και θα αναθερμαίνονται από τον υπάλληλο αναθέρμανσης της εταιρείας στην εξωτερική δομή. Για οποιαδήποτε άλλη πρακτική, θα υπάρχει προηγούμενη συνεννόηση με το Νοσοκομείο.

– Η αναθέρμανση του φαγητού θα γίνεται σε οικιακές κουζίνες ή φούρνους μικροκυμάτων που θα υπάρχουν σε κάθε εξωτερική δομή με ευθύνη του Νοσοκομείου. Ο ανάδοχος οφείλει να αποκαθιστά πιθανές βλάβες λόγω χρήσης ή κακής χρήσης του διατιθέμενου αυτού εξοπλισμού.

– Κάθε υπάλληλος αναθέρμανσης της εταιρείας θα αναλαμβάνει την αναθέρμανση σε όχι περισσότερες από δύο δομές, ώστε να τηρούνται εκ των πραγμάτων οι ώρες παράδοσης και η επιθυμητή διαδικασία αναθέρμανσης (ενδεδειγμένη θερμοκρασία).

– Τα φαγητά μετά την αναθέρμανση και μέχρι την κατανάλωση, εάν η κατανάλωση δεν είναι άμεση, θα πρέπει να φυλάσσονται σε ισοθερμικά δοχεία (thermoboxes).

– Σε περίπτωση που σε κάποια από τις εξωτερικές δομές δεν θα είναι δυνατή η αναθέρμανση στο χώρο της καθ' υπόδειξη του Νοσοκομείου, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να προσφέρει το έτοιμο φαγητό είτε αναθερμασμένο είτε με άλλο τρόπο από τον προβλεπόμενο, κατόπιν συνεννοήσεως με το Νοσοκομείο.

#### **5) ΓΕΝΙΚΑ για εσωτερικά τμήματα και εξωτερικές δομές:**

– Το αναθερμασμένο φαγητό θα πρέπει να παραδίδεται σε θερμοκρασίες  $> 65^{\circ} \text{C}$ . Τα υπόλοιπα είδη θα διατηρούνται και θα διανέμονται στις αντίστοιχες από τη Νομοθεσία προβλεπόμενες θερμοκρασίες (συντήρηση, ψύξη και κατάψυξη).

– Τα υπό προμήθεια έτοιμα φαγητά πρέπει να παραδίδονται εντός και εκτός του Νοσοκομείου καθημερινά ως εξής:

- τα είδη δεκατιανού και τα κρύα επιδόρπια - λοιπά συνοδευτικά της ημέρας τις ώρες 8:00 έως 9:30,
- το γεύμα (κυρίως πιάτο και σαλάτα) τις ώρες 12:00 έως 13:30 και
- το δείπνο (κυρίως πιάτο και σαλάτα) τις ώρες 18:00 έως 19:30.

Οι ώρες παράδοσης του φαγητού θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά για την έγκαιρη διανομή και για λόγους υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

– Η εταιρεία είναι υπεύθυνη για την επάρκεια/ λειτουργικότητα/ καταλληλότητα του εξοπλισμού αναθέρμανσης, ψύξης/κατάψυξης ή συντήρησης σε ζεστή μορφή ή μεταφορικών μέσων, ώστε να τηρούνται οι ώρες παράδοσης και τα προβλεπόμενα από τη σχετική νομοθεσία για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.

**6)** Την προμήθεια, εγκατάσταση και σύνδεση του απαραίτητου για το έργο εξοπλισμού συντήρησης (ψύξη, κατάψυξη) και αναθέρμανσης (φούρνοι) καθώς και την προμήθεια του εξοπλισμού μεταφοράς των ειδών (π.χ. ισοθερμικά δοχεία) ή ό,τι άλλο απαιτείται για την εκτέλεση του έργου θα κάνει ο ανάδοχος και τα έξοδα θα βαρύνουν αυτόν. Ο ανάδοχος οφείλει να συντηρεί τον παραπάνω εξοπλισμό και να αποκαθιστά άμεσα τις πιθανές βλάβες.

**7)** Την ευθύνη της εγκατάστασης εσωτερικής και εξωτερικής τηλεφωνικής γραμμής / διαδικτύου καθώς και της συντήρησης και πιθανών βλαβών αυτών, εξαιρουμένων των βλαβών και ζημιών λόγω βίαιης /κακής χρήσης εκ μέρους της εταιρείας, έχει το



Νοσοκομείο. Το κόστος χρήσης της τηλεφωνικής γραμμής και του διαδικτύου θα βαρύνουν τον ανάδοχο.

8) Το κόστος ύδρευσης και ηλεκτροδότησης για την λειτουργία των παραπάνω εγκαταστάσεων θα βαρύνουν τον ανάδοχο. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εγκαταστήσει άμεσα ενδιάμεσους μετρητές.

9) Ειδική Επιτροπή εκ μέρους του Νοσοκομείου παρουσία εκπροσώπου του αναδόχου, με βάση τις ενδείξεις των μετρητών θα καταγράφουν τις καταναλώσεις μηνιαίως, προκειμένου να παρακρατούνται τα σχετικά ποσά.

10) Δεν επιτρέπεται η χρήση των εγκαταστάσεων αποθήκευσης -αναθέρμανσης του Νοσοκομείου καθώς και οι χώροι αποθήκευσης-αναθέρμανσης των εξωτερικών δομών για άλλο αντίστοιχο ή παραπλήσιο έργο του αναδόχου, πλην αυτού που ορίζει η παρούσα διακήρυξη.

11) Ειδική Επιτροπή του Νοσοκομείου, παρουσία εκπροσώπου του αναδόχου, κάθε τετράμηνο θα ελέγχει και θα καταγράφει την κατάσταση των εγκαταστάσεων αποθήκευσης/αναθέρμανσης. Το σχετικό πρακτικό θα κατατίθεται στην Υπηρεσία για περαιτέρω ενέργειες της ενώ πιθανές βλάβες & ζημιές λόγω βίαιης/κακής χρήσης θα πρέπει να αποκαθίστανται από τον ανάδοχο. Ανεξάρτητα, ωστόσο, από τον παραπάνω έλεγχο ο ανάδοχος σε κάθε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στις εγκαταστάσεις οφείλει να ενημερώνει άμεσα το Νοσοκομείο.

12) Σε περίπτωση αλλαγής αναδόχου, ειδική επιτροπή του Νοσοκομείου, παρουσία εκπροσώπου του απερχόμενου αναδόχου, θα προβεί σε διαδικασία παραλαβής των εγκαταστάσεων αποθήκευσης/αναθέρμανσης από τον απερχόμενο ανάδοχο. Επίσης, παρουσία εκπροσώπου του νέου αναδόχου, θα προβεί σε διαδικασία παράδοσης στο νέο ανάδοχο. Πιθανές βλάβες & ζημιές λόγω βίαιης/κακής χρήσης θα πρέπει να αποκαθίστανται από τον απερχόμενο ανάδοχο άμεσα.

13) Η μεταφορά όλων των ειδών στο Νοσοκομείο και στις εξωτερικές δομές θα γίνεται με καθαρά, απολυμασμένα και κατάλληλα για μεταφορά τροφίμων μεταφορικά μέσα του προμηθευτή. Τα είδη που πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη (γλυκίσματα , κρύα τσστ κλπ.) πρέπει να μεταφέρονται σε φορτηγά ψυγεία.

14) Τα ισοθερμικά δοχεία (thermobox και άλλοι περιέκτες) και τα άπλυτα σκεύη (σχάρες, λεκάνες κλπ. ) πρέπει να αντικαθίστανται με καθαρά και απολυμασμένα από την εταιρεία την επόμενη ημέρα.

15) Ο καθαρισμός και η απολύμανση των εγκαταστάσεων συντήρησης / αναθέρμανσης, του εξοπλισμού, των σκευών και των επιφανειών που θα χρησιμοποιεί η εταιρεία τροφοδοσίας για την αποθήκευση και την αναθέρμανση εντός και εκτός Νοσοκομείου θα βαρύνουν την ίδια.

16) Η εταιρεία θα πρέπει να κρατάει αρχείο τακτικών ελέγχων για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και του χώρου αποθήκευσης και αναθέρμανσης. Η εταιρεία οφείλει να αναρτά στις εγκαταστάσεις συντήρησης / αναθέρμανσης του Νοσοκομείου πιστοποιητικό απολύμανσης του χώρου και των ειδικών ισοθερμικών δοχείων μεταφοράς φαγητού, στο οποίο θα φαίνεται η ημερομηνία εκτέλεσης , ο τρόπος απολύμανσης (φάρμακα ) και η ορισθείσα επόμενη ημερομηνία απολύμανσης.

17) Η εταιρεία είναι υποχρεωμένη να παρέχει τις υπηρεσίες της ανεξάρτητα από καιρικές συνθήκες ή άλλα έκτακτα και μη προβλέψιμα φαινόμενα.

18) Μετά τη σύναψη της σύμβασης, αλλαγή του εργοστασίου/προμηθευτή που δηλώθηκε με την προσφορά και με βάση την οποία έγινε η κατακύρωση μπορεί να εγκριθεί μόνο μετά από αιτιολογημένο αίτημα του αναδόχου.



19) Η επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους παρασκευής φαγητών όλων των εταιρειών που συμμετέχουν καθώς και να ζητήσει τη συνδρομή οποιουδήποτε κρατικού ελεγκτικού ή εποπτεύοντος μηχανισμού, προκειμένου να διαπιστώσει εάν τα όσα αναφέρονται στις προσφορές ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

#### **Δ. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΕ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ**

1) Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός 15 ημερών από την έναρξη της σύμβασης να έχει θέσει σε λειτουργία το σύστημα της αναθέρμανσης στις εξωτερικές δομές όπως ακριβώς αυτό προδιαγράφεται παραπάνω.

2) Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός 15 ημερών από την έναρξη της σύμβασης να γνωστοποιήσει στο Τμήμα Διατροφής:

α) αναλυτική κατάσταση στην οποία να καταγράφονται τα ονόματα των υπαλλήλων αναθέρμανσης σε κάθε δομή και τα ονόματα των υπευθύνων εντός και εκτός του Νοσοκομείου κατά αντικείμενο. Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλαγής κατά την εκτέλεση της σύμβασης, ο ανάδοχος οφείλει να γνωστοποιήσει νέα κατάσταση.

β) βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά εκπαίδευσης του παραπάνω προσωπικού στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων από διαπιστευμένο φορέα εκπαίδευσης ή από εκπαιδευτή εγγεγραμμένο στο σχετικό μητρώο του ΕΦΕΤ.

3) Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός 15 ημερών από την έναρξη της σύμβασης να συμμορφωθεί με τις προβλεπόμενες « Ποιοτικές και Ποσοτικές προδιαγραφές Πρώτων Υλών» και «Προδιαγραφές συσκευασίας φαγητού και σαλατών».

4) Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός 30 ημερών να γνωστοποιήσει στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου το τελικό ακριβές πρόγραμμα διανομής / αποθήκευσης του φαγητού εντός του Νοσοκομείου και στις εξωτερικές δομές.

5) Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός 30 ημερών από την έναρξη της σύμβασης να γνωστοποιήσει στο Τμήμα Διατροφής αναλυτική κατάσταση στην οποία να καταγράφονται :

α) οι τύποι και οι αριθμοί των αυτοκινήτων (ιδιωτικών/ εταιρικών) και φορτηγών/οχημάτων μεταφοράς τροφίμων που χρησιμοποιεί για το έργο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Στο στάδιο αυτό να προσκομίσει και τις βεβαιώσεις υγειονομικής καταλληλότητας όλων των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων, εκδοθείσες από τις αρμόδιες Υπηρεσίες της αντίστοιχης Περιφέρειας

β) οι εταιρείες (προμηθεύτριες κλπ) με τις οποίες ο ανάδοχος θα συνεργαστεί με όποιο τρόπο επί τω έργω και οι οποίες θα εισέρχονται στο χώρο του Νοσοκομείου ή προσεγγίζουν εξωτερικές δομές του Νοσοκομείου.

Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλαγής κατά τη διάρκεια της σύμβασης, ο ανάδοχος οφείλει να γνωστοποιήσει άμεσα αυτήν εγγράφως.

6) Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός 30 ημερών να υποβάλει στο Νοσοκομείο πλήρη μελέτη τήρησης διαδικασιών HACCP σε όλες τις δραστηριότητες της εταιρείας στις εγκαταστάσεις αποθήκευσης-αναθέρμανσης του Νοσοκομείου καθώς και στις εξωτερικές δομές. Η υποβολή της μελέτης θα σημαίνει και την έναρξη εφαρμογής των προβλεπόμενων σε αυτή. Οι διαδικασίες θα τηρούνται και θα ανανεώνονται σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία και όλα τα σχετικά αρχεία κατά τη διάρκεια της σύμβασης θα είναι σε άμεση διάθεση στις εγκαταστάσεις εντός του Νοσοκομείου.



7) Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός 30 ημερών από την έναρξη της σύμβασης να γνωστοποιήσει στο Τμήμα Διατροφής τις συνταγές που θα χρησιμοποιήσει για την παρασκευή των φαγητών, τα βασικά υλικά (και ελαιόλαδο και αλάτι) και το βάρος αυτών, προκειμένου να γίνει ο υπολογισμός των θρεπτικών συστατικών και θερμίδων και να υπάρχει έλεγχος τήρησης των τεχνικών προδιαγραφών. Επί αυτών των συνταγών ή σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλαγής στη συνέχεια, ο ανάδοχος οφείλει να γνωστοποιήσει τη νέα συνταγή την οποία θα εγκρίνει τελικά το Τμήμα Διατροφής.

8) Ο ανάδοχος υποχρεούται εντός 30 ημερών να έχει τουλάχιστον καταθέσει τα απαραίτητα παραστατικά στις αρμόδιες υπηρεσίες, προκειμένου να αποκτήσει άδεια υγειονομικού ενδιαφέροντος για τις δραστηριότητες της εταιρείας εντός των εγκαταστάσεων αποθήκευσης/αναθέρμανσης του Νοσοκομείου, οι οποίες θα αφορούν στην εκτέλεση του συγκεκριμένου έργου και μόνο (εάν τέτοια άδεια είναι απαραίτητη). Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει αντίγραφο της άδειας υγειονομικού ενδιαφέροντος στο Νοσοκομείο.

## **E. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ**

1) Αρχές της εβδομάδας θα κοινοποιείται στην εταιρεία το εβδομαδιαίο πρόγραμμα τροφής των βασικών διαιτών της επόμενης εβδομάδας.

2) Οι οριστικές παραγγελίες (τελικό μενού- αριθμός μερίδων ανά τμήμα/δομή) θα δίνονται εγγράφως το αργότερο μέχρι τις 10:00 π.μ. της προηγούμενης ημέρας από την ημέρα αναφοράς/ παράδοσης.

3) Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα μέχρι τη 10<sup>η</sup> πρωινή της ημέρας αναφοράς/ παράδοσης να αυξομειώνει τον αριθμό των ημερήσιων μερίδων και να μεταβάλει το είδος των διαιτών των εσωτερικών και εξωτερικών τμημάτων. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καλύπτει άμεσα τις αυξήσεις και μεταβολές αυτές. Οι διαφορές αυτές, μέχρι να ενσωματωθούν στις παραγγελίες του Νοσοκομείου από τις διαδικασίες του Τμήματος Διατροφής, θα καλύπτονται από τις επιπλέον μερίδες φαγητού που θα παραλαμβάνονται εντός του Νοσοκομείου καθημερινά (Πίνακας 1 - έκτακτα/ μερίδες δειγματοληψίας) και από τις παραγγελθείσες μερίδες που δεν χορηγήθηκαν λόγω προηγούμενης μείωσης δύναμης /αλλαγής διαίτας. Όσο οι μερίδες αυτές καλύπτονται από τις καθημερινές παραγγελίες του Νοσοκομείου, δεν θα προκύπτει επιπλέον χρέωση.

4) Η εταιρεία τροφοδοσίας θα πρέπει να έχει αποθηκευμένο στις εγκαταστάσεις συντήρησης/ αναθέρμανσης του Νοσοκομείου το φαγητό των δύο επόμενων ημερών, σε ψυγμένη/ κατεψυγμένη μορφή για την άμεση κάλυψη έκτακτων αναγκών εντός και εκτός του Νοσοκομείου.

5) Η εταιρεία τροφοδοσίας θα πρέπει να έχει στις εγκαταστάσεις συντήρησης / αναθέρμανσης του Νοσοκομείου αποθηκευμένη ποσότητα από τα είδη του Πίνακα 2 - Κατηγορία 2 (συμπληρωματικά είδη διαιτών χωρίς χρέωση) σε ψυγμένη/ κατεψυγμένη μορφή για την άμεση κάλυψη έκτακτων σχετικών αναγκών.

6) Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώσει τα τμήματα /δομές, τους ασθενείς /φιλοξενούμενους ή τις μερίδες, σε ποσοστό 30% επί του ποσού των μερίδων που ορίζεται από τη διακήρυξη (βλ. Πίνακας 1.1 - ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΡΙΔΩΝ ΕΚΤΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ & Πίνακας 1.2 - ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΡΙΔΩΝ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ).



Οι παραπάνω μεταβολές ενδέχεται να συνοδεύονται από μετακίνηση ασθενών και μερίδων από τα εσωτερικά τμήματα του Νοσοκομείου σε εξωτερικές δομές στο πλαίσιο της ψυχιατρικής μεταρρύθμισης. Σε κάθε περίπτωση, η χρέωση του Νοσοκομείου θα αντιστοιχεί στις παραγγελθείσες μερίδες.

## **ΣΤ. ΠΑΡΑΛΑΒΗ**

1) Η διανομή των ειδών στα Οικονομεία των εσωτερικών τμημάτων θα συνοδεύεται από Δελτίο Εσωτερικής Διακίνησης στο οποίο θα περιγράφονται τα παραδιδόμενα είδη και οι ποσότητες αυτών για το εκάστοτε τμήμα. Η διανομή των ειδών στις εξωτερικές δομές θα συνοδεύεται από Δελτίο Αποστολής.

2) Το αναθερμασμένο φαγητό στα εσωτερικά και εξωτερικά τμήματα θα παραδίδεται / θα παραμένει μέχρι την κατανάλωσή του σε *thermoboxes* και οι σαλάτες και τα κρύα είδη / επιδόρπια θα παραδίδονται σε ισοθερμικούς περιέκτες .

3) Το αναθερμασμένο φαγητό θα πρέπει να παραδίδεται στα Οικονομεία των Τμημάτων σε θερμοκρασίες > 65° C . Τα υπόλοιπα είδη θα διατηρούνται και θα διανέμονται κατά περίπτωση (συντήρηση, ψύξη και κατάψυξη) στις αντίστοιχες από τη Νομοθεσία προβλεπόμενες θερμοκρασίες.

4) Τα υπό προμήθεια έτοιμα φαγητά πρέπει να παραδίδονται εντός και εκτός του Νοσοκομείου καθημερινά ως εξής:

- τα είδη δεκατιανού και τα κρύα επιδόρπια - λοιπά συνοδευτικά της ημέρας τις ώρες 8:00 έως 9:30,
- το γεύμα (κυρίως πιάτο και σαλάτα) τις ώρες 12:00 έως 13:30 και
- το δείπνο (κυρίως πιάτο και σαλάτα) τις ώρες 18:00 έως 19:30.

Οι ώρες παράδοσης του φαγητού θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά για την έγκαιρη διανομή και για λόγους υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

5) Η αποθήκευση του ψυγμένου / κατεψυγμένου φαγητού και των λοιπών ειδών στις εξωτερικές δομές θα γίνεται κατά τις ώρες 8:00 - 15:00 και το φαγητό που θα αποθηκεύεται θα αφορά τουλάχιστον το φαγητό της επόμενης ημέρας και το ανώτερο της μεθεπόμενης (αυτό ισχύει και για το Σαββατοκύριακο και τις αργίες).

6) Η εταιρεία είναι υπεύθυνα για την επάρκεια/ λειτουργικότητα/ καταλληλότητα του εξοπλισμού αναθέρμανσης, ψύξης/κατάψυξης ή συντήρησης σε ζεστή μορφή ή μεταφορικών μέσων, ώστε να τηρούνται οι ώρες παράδοσης και τα προβλεπόμενα από τη σχετική νομοθεσία για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.

7) Η μεταφορά όλων των ειδών στο Νοσοκομείο και στις εξωτερικές δομές θα γίνεται με καθαρά, απολυμασμένα και κατάλληλα για μεταφορά τροφίμων μεταφορικά μέσα του προμηθευτή. Τα είδη που πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη (γλυκίσματα , κρύα τoστ κλπ.) πρέπει να μεταφέρονται σε φορτηγά ψυγεία.

8) Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή του φαγητού και των λοιπών ειδών θα γίνεται μετά από δειγματοληπτικό έλεγχο ως εξής:

### **A) για τα τμήματα εντός του Νοσοκομείου**

θα πραγματοποιείται μετά /κατά την αναθέρμανση του φαγητού και πριν αυτά παραδοθούν στα Οικονομεία των τμημάτων στις εγκαταστάσεις συντήρησης/ αναθέρμανσης έτοιμου φαγητού του Νοσοκομείου.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα γίνεται από την ορισμένη Επιτροπή Παραλαβής. Η Επιτροπή θα προβαίνει σε σχετικό δειγματοληπτικό έλεγχο τόσο ποιοτικό



(μακροσκοπικός έλεγχος γεύσης, οσμής, εμφάνισης) όσο και ποσοτικό (έλεγχο του βάρους των ειδών) και γενικότερα σε έλεγχο τήρησης των όρων της σύμβασης, εξετάζοντας μερίδες και είδη από κάθε διαίτα. Για το σκοπό αυτό το Νοσοκομείο θα επιβαρύνεται οικονομικά ένα αριθμό μερίδων που θα ορίσει το επιστημονικό προσωπικό του Τμήματος Διατροφής ((Παράρτημα ΣΤ - Πίνακας 1.1B μερίδες δειγματοληψίας). Η Επιτροπή έχει το δικαίωμα να δειγματοληπτήσει στο 2-5% του συνόλου των μερίδων από κάθε διαίτα. Αν απαιτηθεί εκτεταμένος δειγματοληπτικός έλεγχος και λόγω αυτού προκύψει έλλειμμα σε μερίδες, το έλλειμμα αυτό υποχρεούται να καλύψει ο ανάδοχος.

Η παραλαβή θα ολοκληρώνεται με τη σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής και επισύναψη του σχετικού δελτίου αποστολής. Η παρουσία του προμηθευτή ή εκπροσώπου του είναι υποχρεωτική καθώς θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο παραλαβής.

Σε περίπτωση που κατά τον παραπάνω δειγματοληπτικό έλεγχο η Επιτροπή Παραλαβής διαπιστώσει απόκλιση από τους όρους της σύμβασης η οποία υπόκειται σε κάποια από τις κατηγορίες του άρθρου περί κυρώσεων:

α) ο ανάδοχος υποχρεούται μετά τη σχετική υπόδειξη της Επιτροπής να αντικαταστήσει / συμπληρώσει μερίδες ή είδη εντός το αργότερο 1 ώρας ή γενικότερα να προβεί στις απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες. Τα επίμαχα είδη / μερίδες θα αντικατασταθούν / συμπληρωθούν με ίδιας ή παρόμοιας θρεπτικής αξίας είδη κατόπιν συνεννόησης με το Επιστημονικό προσωπικό του Τμήματος Διατροφής.

β) η Επιτροπή Παραλαβής κατόπιν εκτίμησης της σοβαρότητας της απόκλισης και των διορθωτικών ή μη ενεργειών του αναδόχου θα προβεί στη σύνταξη Πρωτοκόλλου Παράβασης, το οποίο θα υποβάλλει στην Υπηρεσία.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί απόκλιση από τους όρους της σύμβασης από το προσωπικό Νοσηλευτικού Τμήματος, κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος των γευμάτων στους ασθενείς / ενοίκους, απόκλιση η οποία δεν θα ήταν δυνατόν να διαπιστωθεί κατά τον δειγματοληπτικό έλεγχο, ο Προϊστάμενος/ Υπεύθυνος του εν λόγω Τμήματος:

α) ενημερώνει το Τμήμα Διατροφής ή την Εφημερεύουσα Προϊσταμένη (απόγευμα και αργίες)

β) το Τμήμα Διατροφής ή η Εφημερεύουσα Προϊσταμένη ενημερώνουν τον Υπεύθυνο της αναδόχου εταιρείας και η εταιρεία προβαίνει στις απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες όπως αυτές περιγράφονται παραπάνω

γ) ο Προϊστάμενος του εν λόγω Τμήματος συντάσσει σχετική αναλυτική αναφορά με περιγραφή του συμβάντος, των ενεργειών και των αποτελεσμάτων. Την αναφορά αυτή υποβάλλει στην Υπηρεσία.

## **B) για τα τμήματα/ δομές εκτός του Νοσοκομείου**

θα πραγματοποιείται μετά από την αναθέρμανσή τους στα Οικονομεία αυτών .

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των φαγητών θα γίνεται από την ορισμένη Επιτροπή Παραλαβής της κάθε δομής. Η Επιτροπή θα προβαίνει σε σχετικό δειγματοληπτικό έλεγχο τόσο ποιοτικό (μακροσκοπικός έλεγχος γεύσης, οσμής, εμφάνισης) όσο και ποσοτικό (έλεγχο του βάρους & αριθμό μερίδων/ ειδών) και γενικότερα σε έλεγχο τήρησης των όρων της σύμβασης, εξετάζοντας μερίδες και είδη από κάθε .



Για κάθε εξωτερική δομή (πλην προστατευμένων διαμερισμάτων το φαγητό των οποίων παραλαμβάνεται στην εποπεύουσα δομή) για τον μακροσκοπικό έλεγχο θα υπολογίζονται στην παραγγελία 1- 2 μερίδες επιπλέον της δύναμής τους, από δίαιτες που θα ορίσει το Τμήμα Διατροφής (Παράρτημα ΣΤ / Πίνακας 1.2B - μερίδες δειγματοληψίας). Οι επιπλέον αυτές μερίδες θα βαρύνουν οικονομικά το Νοσοκομείο. Η Επιτροπή έχει το δικαίωμα να δειγματοληπτήσει στο 2-5% του συνόλου των μερίδων από κάθε διαίτα. Αν απαιτηθεί εκτεταμένος δειγματοληπτικός έλεγχος και λόγω αυτού προκύψει έλλειμμα σε μερίδες, το έλλειμμα αυτό υποχρεούται να το καλύψει ο ανάδοχος.

Η παραλαβή θα ολοκληρώνεται με τη σύνταξη ημερησίου πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής και την επισύναψη του σχετικού δελτίου αποστολής. Η παρουσία του προμηθευτή ή εκπροσώπου του (π.χ. υπάλληλο αναθήμανσης) είναι υποχρεωτική καθώς θα προσυπογράφει μαζί με την επιτροπή το σχετικό πρωτόκολλο παραλαβής.

Σε περίπτωση που κατά τον παραπάνω δειγματοληπτικό έλεγχο η Επιτροπή Παραλαβής διαπιστώσει απόκλιση από τους όρους της σύμβασης η οποία υπόκειται σε κάποια από τις κατηγορίες του άρθρου περί κυρώσεων:

**α) ο ανάδοχος** υποχρεούται μετά τη σχετική υπόδειξη της Επιτροπής να αντικαταστήσει / συμπληρώσει μερίδες ή είδη εντός το αργότερο 1 ώρας ή γενικότερα να προβεί στις απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες. Τα επίμαχα είδη / μερίδες θα αντικατασταθούν / συμπληρωθούν με ίδιας ή παρόμοιας θρεπτικής αξίας είδη κατόπιν συνεννόησης με το Επιστημονικό προσωπικό του Τμήματος Διατροφής.

**β) η Επιτροπή Παραλαβής** κατόπιν εκτίμησης της σοβαρότητας της απόκλισης και των διορθωτικών ή μη ενεργειών του αναδόχου θα προβεί στη σύνταξη αναφοράς , με περιγραφή του συμβάντος, των ενεργειών και των αποτελεσμάτων. Η αναφορά αυτή υποβάλλεται στην Υπηρεσία.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί απόκλιση από τους όρους της σύμβασης από το προσωπικό της δομής κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος των γευμάτων στους ασθενείς / ενοίκους, απόκλιση η οποία δεν θα ήταν δυνατόν να διαπιστωθεί κατά τον μακροσκοπικό δειγματοληπτικό έλεγχο, ο Προϊστάμενος/ Υπεύθυνος της δομής:

**α)** ενημερώνει το Τμήμα Διατροφής ή την Εφημερεύουσα Προϊσταμένη (απόγευμα και αργίες)

**β)** το Τμήμα Διατροφής ή η Εφημερεύουσα Προϊσταμένη ενημερώνουν τον Υπεύθυνο της αναδόχου εταιρείας και η εταιρεία προβαίνει στις απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες όπως αυτές περιγράφονται παραπάνω

**γ)** ο Προϊστάμενος της δομής συντάσσει σχετική αναλυτική αναφορά με περιγραφή του συμβάντος, των ενεργειών και των αποτελεσμάτων. Η αναφορά αυτή υποβάλλεται στην Υπηρεσία.

**9)** Ένας υπεύθυνος και προσωπικό της εταιρείας οφείλουν να παραμένουν σε ετοιμότητα στο χώρο του Νοσοκομείου για τουλάχιστον 30' μετά την ολοκλήρωση της διανομής του φαγητού προκειμένου να αντιμετωπίζονται εγκαίρως περιστατικά όπως αντικατάσταση, συμπλήρωση κ.λ.π.

## **Z. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ - ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ-ΕΤΟΙΜΩΝ ΕΙΔΩΝ**

- 1) Τα βάρη των φαγητών και των βραστών σαλατών που καθορίζονται στον σχετικό Πίνακα της διακήρυξης είναι ανά μερίδα, σε μαγειρευμένη ή έτοιμη κατά περίπτωση μορφή.
- 2) Τα φαγητά θα είναι καλοβρασμένα / καλοψημένα λαμβάνοντας υπ' όψιν τις δυσκολίες μάσησης και κατάποσης των περισσότερων ασθενών του Νοσοκομείου.
- 3) Η κάθε κατηγορία τρόπου παρασκευής θα έχει τα χαρακτηριστικά αυτής. Για παράδειγμα : οι σούπες θα έχουν την δέουσα αναλογία στερεού/υγρού, τα πιάτα λεμονάτα, κοκκινιστά, αυγολέμονο θα έχουν δεμένη σάλτσα και το κρέας /κοτόπουλο /κιμάς θα μαγειρεύονται μέσα στη σάλτσα, τα πιάτα φούρνου δεν θα είναι βρασμένα αλλά ψημένα κλπ.
- 4) Τα φαγητά όλων των διαιτών θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα με υλικά Α' ποιότητας χωρίς πρόσθετα ζωικά λίπη και ζάχαρη.
- 5) Τα φαγητά των λουπών πλην της ελεύθερης διαιτών δεν θα περιέχουν καρυκεύματα.
- 6) Οι γαρνιτούρες των κυρίως πιάτων (ζυμαρικά, ρύζι κλπ) των λουπών πλην της ελεύθερης διαιτών δεν θα περιέχουν λίπος.
- 7) Το γάλα που θα χρησιμοποιείται στην παρασκευή των ειδών κρέμες, ρυζόγαλα, πουρέ κλπ των λουπών πλην της ελεύθερης διαιτών θα είναι περιεκτικότητας 0% σε λιπαρά.
- 8) Κάθε ατομική συσκευασία θα φέρει ετικέτα με το είδος ή το μενού, τη διαίτα, το είδος του γεύματος και αριθμό LOT καθώς και τη λουπή απαραίτητη από τη Νομοθεσία σήμανση. Τα καρότσια μεταφοράς και φύλαξης του ψυγμένου φαγητού ή άλλη συσκευασία μεταφοράς και φύλαξης θα φέρουν σήμανση με τον κωδικό της παρτίδας, την ημερομηνία παραγωγής και λήξης καθώς και την επωνυμία της εταιρείας, τη διεύθυνση και τον αριθμό αδείας της.
- 9) Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με **έξτρα παρθένο** ελαιόλαδο Α ποιότητας.
- 10) Όπου σαλάτα με «χόρτα» αυτά θα είναι σπανάκι, βλήτα, αντιδια, πατζάρια (φύλλα ή/και βολβοί κατά παραγγελία) ή άλλο είδος κατόπιν συνεννόησης με το Τμήμα Διατροφής. Γενικά, τα είδη αυτά θα πρέπει να είναι μαλακά, καλομαγειρεμένα, χωρίς σκληρούς βλαστούς και νεύρα για εύκολη μάσηση και κατάποση.
- 11) Το λάδι των σαλατών θα είναι **έξτρα παρθένο** ελαιόλαδο. Η ποσότητα του ελαιολάδου για τις σαλάτες της ελεύθερης διαίτας θα είναι 20 γρ./ μερίδα.



- 12) Η ποσότητα του ελαιόλαδου για τις σαλάτες των υπόλοιπων διαιτών θα είναι 15 γρ./ μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το Τμήμα Διατροφής.
- 13) Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην ποσότητα του ελαιόλαδου των φαγητών της κατηγορίας «λαδερά». Για τις λουιές πλην της ελεύθερης διαίτης η ποσότητα δε θα ξεπερνά τα 15 γρ./ μερίδα ή άλλη που μπορεί να καθορίσει το Τμήμα Διατροφής.
- 14) Οι σαλάτες και τα όσπρια δεν θα περιέχουν λεμόνι ή ξύδι.
- 15) Οι σάλτσες σε κοκκινιστά, λεμονάτα και λαδερά φαγητά των λοιπών πλην της ελεύθερης διαιτών δεν θα τσιγαρίζονται .
- 16) Η ποσότητα της σάλτσας σε κοκκινιστά, λεμονάτα, με αυγολέμονο και λαδερά φαγητά θα είναι 20% του προβλεπόμενου (βάσει του καταλόγου φαγητών) βάρους του κυρίως τροφίμου του πιάτου, και αυτό το βάρος θα είναι επιπλέον του συνολικού βάρους του πιάτου. Ειδιάλλως, θα καθορίζεται σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής. Για παράδειγμα, στο φαγητό «κοτόπουλο κοκκινιστό με πουρέ» όπου το κοτόπουλο προβλέπεται 200 γρ. και ο πουρές 200 γρ., η σάλτσα θα είναι 40 γρ. (20% του 200 γρ. κοτόπουλου) και το συνολικό βάρος του φαγητού θα είναι 440 γρ.
- 17) Φαγητά όπως λαδερά και σούπες θα έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογο στερεό περιεχόμενο.
- 18) Φαγητά και σαλάτες των λοιπών, πλην της ελεύθερης και του εφημερεύοντος προσωπικού διαιτών, δεν θα περιέχουν αλάτι (άναλα) και θα φέρουν σχετική σήμανση στη συσκευασία τους.
- 19) Μεριδες φαγητού και σαλατών άναλες μπορεί να ζητηθούν και για την ελεύθερη διαίτα.
- 20) Τα επιδόρπια με επισήμανση «δίαιτας» θα περιέχουν μόνο στεβιόλη ή άλλη γλυκαντική ύλη κατόπιν συνεννόησης με το Τμήμα Διατροφής.
- 21) Κατά τη διάρκεια της σύμβασης, για οποιαδήποτε αλλαγή είδους, προμηθευτή, συνταγής κλπ., ο ανάδοχος θα πρέπει να προτείνει και να δειγματίσει στο Τμήμα Διατροφής, προκειμένου να λάβει. Μετά την έγκριση θα αποστείλει τις τεχνικές προδιαγραφές / συνταγές των νέων ειδών στο Τμήμα Διατροφής.
- 22) Τα είδη «κομπόστα» και «κομπόστα δίαιτας» θα είναι ροδάκινο ή βερούκοκο, τεμαχισμένα.
- 23) Το μοσχαρίσιο κρέας θα είναι νεαρού ζώου (έως 12 μηνών). Το μοσχάρι θα είναι χωρίς λίπη, νεύρα κλπ. Το μοσχάρι και το χοιρινό θα είναι άνευ οστών, Α' ποιότητας, φέτες ή μικρά κομμάτια.
- 24) Το αρνί θα είναι φιλέτο (Α/Ο), Α ποιότητας.

- 25) Ο κιμάς θα είναι μόνο μοσχαρίσιο κρέας ή μόνο κρέας κοτόπουλου, ανάλογα με το ζητούμενο πιάτο, χωρίς προσμίξεις με άλλα είδη κρέατος.
- 26) Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο, φέτα ή φιλέτο, Α ποιότητας. Δε θα περιέχει οστά εντός ή εκτός σάρκας (πλην μεγάλου εμφανούς οστού που αφαιρείται εύκολα). Τα είδη των ψαριών θα οριστούν με την έναρξη της σύμβασης όπου ο ανάδοχος θα προτείνει και θα δειγματίσει βάσει των ζητούμενων συνταγών. Για τα τελικά είδη θα λάβει ανάλογη έγκριση από το Τμήμα Διατροφής.
- 27) Το κοτόπουλο θα είναι Α ποιότητας, φιλέτο (μπούτι - στήθος) ή κιμάς (για μπιφτέκι) κατά την παραγγελία του Νοσοκομείου.
- 28) Οι πρώτες ύλες όλων των ειδών κρέατος και κιμά δεν θα είναι προ μαγειρεμένες και δεν θα περιέχουν άλλες προσμίξεις (καρυκεύματα, συντηρητικά κλπ).
- 29) Τα αυγά θα είναι 53-63 γραμμάρια/ τεμάχιο (μέγεθος Μ).
- 30) Οι σαλάτες θα είναι έτοιμες βρασμένες προς κατανάλωση σε ατομική συσκευασία.
- 31) Το τριμμένο τυρί δεν θα είναι αλμυρό και θα είναι περιεκτικότητας σε λίπος μέχρι 30%.
- 32) Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα όπως τα είδη ζαχαροπλαστικής / επιδόρπια θα είναι σε ατομική συσκευασία και θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (και ημερομηνία παραγωγής/λήξης).
- 33) Τα γλυκά εποχής θα παραδίδονται σε κατάλληλη συσκευασία κατόπιν συνεννόησης και ανάλογα με τις παραγγελίες του Νοσοκομείου.
- 34) Το μενού θα διαφοροποιείται κατά τις επίσημες γιορτές και αργίες καθώς και την 20η/10 κάθε έτους με βάση τα σχετικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής (βλ. σχετικές παρατηρήσεις).
- 35) Ενδεικτικά μενού και συχνότητες κατανάλωσης ειδών συμπεριλαμβάνονται στο παράρτημα ΣΤ.
- 14 ημερών συχνότητα κατανάλωσης ομάδων τροφίμων για τις βασικές δίαιτες
  - 14 ημερών ενδεικτικό μενού για το εφημερεύον προσωπικό. Το μενού αυτό θα διαμορφωθεί οριστικά κατά την έναρξη της σύμβασης και θα είναι εποχιακό (θερινό - χειμερινό)
  - παρατηρήσεις σχετικά με το μενού

## **Η. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΩΝ**

1) Η συσκευασία του φαγητού και της σαλάτας θα πρέπει να είναι ατομική. Η συσκευασία του φαγητού θα πρέπει να παρουσιάζει αντοχή στην αναθέρμανση.



- 2) Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα και να έχει μεγάλη αντοχή στην υγρασία.
- 3) Το μέγεθος της ατομικής συσκευασίας θα πρέπει να είναι ανάλογο του περιεχόμενου φαγητού (απόσταση τροφίμων από το κάλυμμα / όχι ξέχειλη συσκευασία).
- 4) Για πιάτα που περιλαμβάνουν γαρνιτούρα (ρύζι, πατάτες, πουρέ κλπ) και έχουν σάλτσα (κοκκινιστά ή λεμονάτα) καθώς και τα πιάτα που γαρνίρονται με πουρέ η συσκευασία θα είναι δύο χώρων. Για τα υπόλοιπα πιάτα, η συσκευασία θα έχει ανάλογο με την ποσότητα και τον όγκο του φαγητού μέγεθος.
- 5) Η ατομική συσκευασία θα κλείνει ερμητικά μηχανικά ή με θερμοκόλληση ώστε να μην επιτρέπεται εκροή του περιεχομένου. Η αποκόλληση να μην αφήνει υπολείμματα.
- 6) Τόσο η ατομική συσκευασία όσο και τα ισοθερμικά δοχεία να είναι κατάλληλα για τρόφιμα και να φέρουν το σχετικό ειδικό σήμα καταλληλότητας.

### **Θ. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ - ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

Η ανάδοχος εταιρεία θα προκύψει από την συνολική συμφερότερη από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή), δηλαδή από το άθροισμα των παρακάτω συνόλων Α και Β:

- α) Σύνολο Α: μερίδες εντός ( σήμερα 420) \* \_\_\_\_τιμή/ άτομο / ημέρα \* \_\_\_\_ ημέρες (διάρκειας σύμβασης)
- β) Σύνολο Β: μερίδες εκτός (σήμερα 350) \* \_\_\_\_ τιμή/άτομο /ημέρα \* \_\_\_\_ημέρες (διάρκειας σύμβασης)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΟΥ  
ΜΑΡΙΑ ΣΥΡΙΟΠΟΥΛΟΥ  
ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΑΡΓΥΡΟΥ